



A APLICAÇÃO DE MÉTODOS DE CUSTO PARA DEFINIÇÃO DE PREÇO DE VENDA DAS REFEIÇÕES DE UM RESTAURANTE EM ANANINDEUA.

Danillo Soares Rios (Co-orientador)

E-mail: profdanillorios@gmail.com

Amanda Vieira Marques

E-mail: amandavmarques@hotmail.com

Beatriz Aragão Maria Braga

E-mail: aragaobeatriz21@gmail.com

ESMAC

RESUMO

Este trabalho tem o objetivo de estudar um restaurante em Ananindeua e definir como estão sendo calculados os preços de venda de seus pratos para que haja um bom rendimento para seus proprietários. Tem-se como objetivo o levantamento dos custos de fabricação que irão impactar na formação dos preços de venda dos produtos. A pesquisa baseou-se em entrevistas com os proprietários e funcionários do restaurante. Nesse viés, se classificará como indutiva de acordo com o método de abordagem, pois busca analisar os conhecimentos apresentados na contabilidade gerencial e aplica-los em um estudo de caso específico. Nesse sentido, se fará uso de uma abordagem quantitativa, pois trata-se de um levantamento dos custos e de como estão sendo calculado para que ao tabelar os preços o restaurante tenha rendimentos.

Palavra-Chave: Preço de venda. Custos. Contabilidade Gerencial.

Eixo 04: Jovens pesquisadores



1 INTRODUÇÃO

Esse trabalho trata de um estudo de caso no qual se demonstrará a evolução da contabilidade de custos, enfatizando a importância dos Princípios da Contabilidade em um restaurante chamado Paladar Gi. Realizar a contabilidade de custo do restaurante e entender onde e como se comportam os custos dentro dela.

Assim, é necessário colocar no papel os gastos com matéria-prima, com funcionários, com fornecedores, energias, água, e entre outras características fundamentais para que o produto ou serviço em que o estabelecimento oferece ganhe conhecimento e traga os lucros e demais resultados para dentro da empresa.

Martins (2018) afirma que uma das bases fundamentais para a formação do preço de venda dos produtos de uma empresa é pelo conhecimento dos custos. Crepaldi (2017) apresenta a importância do conhecimento de formação de preço de venda para a continuidade da empresa. Com isso nota-se a importância de conhecer os custos que apresentam o processo produtivo das empresas, como avaliar se o preço de venda está de acordo com a lucratividade planejada.

Percebesse que a maioria dos restaurantes não dispõe de um sistema de controle de custos, sendo que Ferreira (2018) afirma que a contabilidade de custos possui a função de determinar o lucro das empresas, auxiliar no controle e ajudar na tomada de decisão.

Sendo assim, o trabalho mostrará como o estudo do tema pode ser aplicado no ramo alimentício a fim de que se criem alternativas para a diminuição dos gastos e se defina os preços de venda dos pratos com valor justo e que não gere prejuízo ao estabelecimento, possibilitando estabelecer estratégias que promovam a sua alavancagem financeira.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

A pesquisa bibliográfica realizada permitiu identificar que existem elementos relevantes neste processo para a compreensão da contabilidade de custos no setor de restaurantes.

2.1 CONTABILIDADE GERENCIAL

A contabilidade é uma ferramenta indispensável para a gestão de negócios. De longa data, contadores, administradores e responsáveis pela



**Engajando ciência,
gestão e sociedade**

09 a 11 de novembro de 2021

PPAD
Programa de Pós-graduação em Administração

UNAMA
UNIVERSIDADE
DA AMAZÔNIA

ser
educacional

gestão de empresas se convenceram que amplitude das informações contábeis vai além do simples cálculo de impostos e atendimento de legislações comerciais, previdenciárias e legais.

A contabilidade gerencial é peça essencial em toda empresa, afinal, além de englobar aspectos da contabilidade financeira, ela permite que você conheça com mais profundidade o cenário econômico da sua empresa. Segundo Crepaldi e Crepaldi (2019 p.03) os gestores irão necessitar de informações dos custos e lucratividades de suas linhas de produtos de cada cliente e produto, e segmento no mercado para o processo de tomada de decisão.

O trabalho tem um papel essencial na tomada de decisões e garante mais tranquilidade e segurança aos empresários e gestores em geral, já que fica mais fácil definir onde investir, onde cortar despesas e como administrar a empresa como um todo.

2.2 MÉTODO DE CUSTEIO

Com o passar dos anos, com o crescimento do restaurante, os donos decidiram adotar um método de custeio para que pudesse calcular de forma mais rentável seus preços e formular um valor justo para seus clientes. Dessa forma, foi adotado o sistema de custeio por absorção custeio pleno.

Segundo Crepaldi e Crepaldi (2019), o custeio por absorção consiste no levantamento de que todos os custos que ocorrem no processo de produção serão adicionados ao produto final, independente do custo ser fixo ou variável. Sendo assim, o método classifica como um todo e não discrimina quanto cada processo custa ao negócio na hora de produzir.

Neves e Viceconti (2018), mostram e reforçam que para a apuração dos custos da empresa por meio dos métodos de absorção, é preciso seguir alguns parâmetros, como a apuração dos custos dos produtos vendidos, apuração dos custos acabados, apuração dos custos diretos e indiretos a produção realizada no período e entre outras.

Vale ressaltar que o método foca na produção criando um estoque, sendo assim, só irá computar as despesas após o produto vendido, no qual será descontada e poderá ter real ciência do resultado obtido. O método faz uso de um critério de rateio, classificando de acordo com cada etapa da produção.

2.3 CONTABILIDADE DE CUSTOS

A contabilidade de custos surge da contabilidade financeira e da contabilidade gerencial e teve início com a Revolução Industrial. Uma gestão de custos bem elaborada é capaz de reduzir o ambiente de incertezas, facilitando



**Engajando ciência,
gestão e sociedade**

09 a 11 de novembro de 2021

XII CODS
COLÓQUIO ORGANIZAÇÕES,
DESENVOLVIMENTO & SUSTENTABILIDADE

PPAD
Programa de Pós-graduação em Administração

UNAMA
UNIVERSIDADE
DA AMAZÔNIA

ser
educacional

para o gestor na hora da tomada de decisão. Segundo Martins (2018, p. 05), a contabilidade de custo é composta por três funções relevantes, sendo a de auxiliar no planejamento, controle e na tomada de decisão.

Realizar a contabilidade de custo do restaurante é entender onde e como se comportam os custos dentro dela. Assim, é necessário colocar no papel os gastos com matéria-prima, com funcionários, com fornecedores, energias, água, entre outros elementos fundamentais para que o produto ou serviço que a sua empresa oferece ganhe o mercado traga os lucros e demais resultados para dentro do estabelecimento.

Os gastos se definem como uma renúncia de um ativo para a obtenção de um bem ou serviço que vise o uso próprio, troca ou transformação.

A contabilidade leva em conta também àqueles custos que são variáveis em cada etapa da produção e os fixos, considerando também os diretos e indiretos.

Custos fixos: serão custos que não variam de acordo com a quantidade produzida, ou seja, permanecem inalterado.

Custos estruturais: são custos fixos que estão diretamente atrelados a toda a produção, independente do produzido.

Custos operacionais: são os custos que serão adicionados aos produtos utilizando o método de rateio.

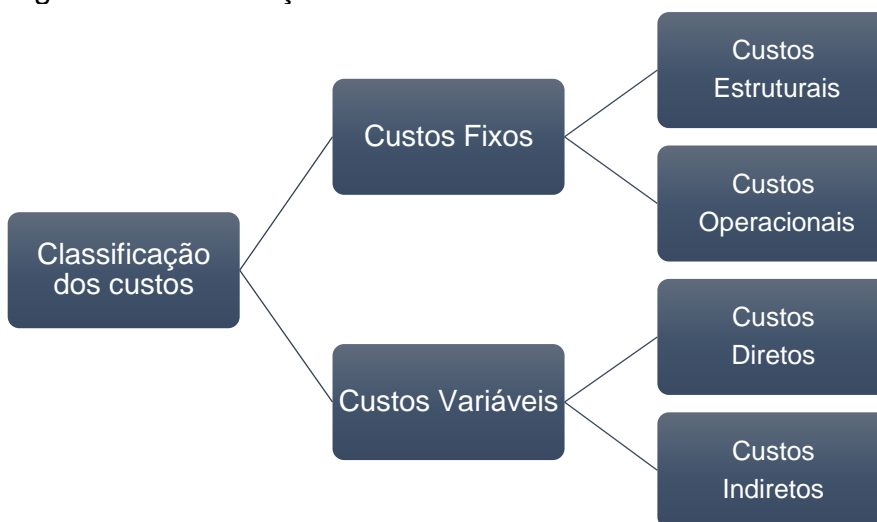
Custos variáveis: são custos que variam de acordo com o volume de produção da empresa.

Custos diretos: estes custos são conhecidos assim por estarem diretamente ligados ao item que se quer medir o custo. É o caso dos materiais diretos.

Custos indiretos: são gastos gerais de fabricação e mão de obra que são aplicados indiretamente na fabricação dos produtos.



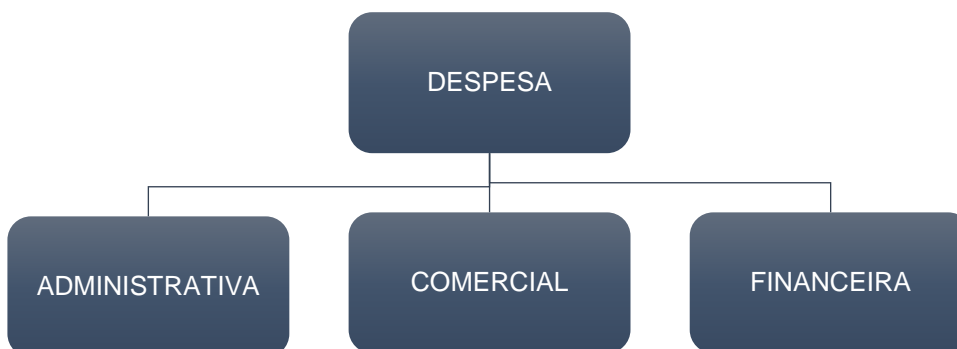
Figura 1: Classificação de Custos



Fonte: Adaptado Martins (2018)

Além disso, vale ressaltar a existência de despesas incorridas no processo que não estão diretamente ligadas a produção. Segundo Ribeiro (2018, p.18) as despesas serão gastos envolvidos no consumo dos bens e de setores administrativos, comercial e financeiro que irão de forma indireta gerar receita.

Figura 2: Classificação das Despesas



Fonte: Adaptado Martins (2018)

Administrativa: aluguel e água.

Comercial: material de expediente; propagandas e marketing

Financeira: impostos sobre operações financeiras; juros de descontos



**Engajando ciência,
gestão e sociedade**

09 a 11 de novembro de 2021

XII CODS
COLÓQUIO ORGANIZAÇÕES:
DESENVOLVIMENTO & SUSTENTABILIDADE

PPAD
Programa de Pós-graduação em Administração

UNAMA
UNIVERSIDADE
DA AMAZÔNIA

ser
educacional

2.4 FORMAÇÃO DE PREÇO

A formação do preço de venda de um produto ou serviço é planejada previamente, através do conhecimento dos custos e métodos de custeio, e fazendo comparação do resultado obtido com o pré-estabelecido avaliamos os recursos envolvidos na comercialização, assim como planejar novas estratégias nas vendas. Martins (2010) afirma que para administrar preços de vendas, sem dúvida é necessário conhecer o custo do produto. O primeiro passo para determinar o preço de venda de um produto é escolher a base de sua formação, se no modelo tradicional com base nos custos de produção ou com base no mercado.

A teoria dos preços, consiste na análise da formação de preços no mercado. De acordo com Vasconcellos e Garcia (2014, p. 30) tal teoria é a um estudo sobre como a empresa e o consumidor irão interagir e decidir preço e quantidade de certo bem ou serviço presente em um determinado mercado.

2.5 FORMAÇÃO DE PREÇO

“Ponto de equilíbrio é a expressão usada para definir o equilíbrio entre o faturamento de vendas e os custos totais, equivalente ao lucro zero”(SANTOS, 2017, p. 24). Ou seja, ponto de equilíbrio é o valor de vendas necessário para cobrir os custos obtidos com as mercadorias vendidas, despesas fixas e despesas variáveis, deve ser levado em consideração que o ponto de equilíbrio irá variar de acordo com o volume produzido e o preço do produto.

A fórmula ponto de equilíbrio é um cálculo que todo empreendedor deve fazer. É ela que identifica o faturamento mínimo, ou o máximo de produtos que será necessário vender, para que a empresa possua fundos suficientes para cobrir todos seus custos e despesas, tanto fixos quanto variáveis, e para não haver prejuízos. Nesse momento, o dinheiro que entrou no caixa será usado para pagar todas as despesas, e é quando a empresa finalmente começará a gerar lucro.

Ponto de equilíbrio contábil (PEC)

O Ponto de equilíbrio contábil é aquele onde não se terá lucro e nem prejuízo. De acordo com Crepaldi e Crepaldi (2019), tal ponto é obtido quando a margem de contribuição totalizar o montante suficiente ao ponto de quitar todos os custos e despesas fixos.

Ponto de equilíbrio financeiro (PEF)



O Ponto de Equilíbrio Financeiro considera a receita que será diminuída dos valores de despesa e custos variáveis, resultando na chamada margem de contribuição.

Ponto de equilíbrio econômico (PEE)

Será o ponto em que a empresa não possui lucro ou prejuízo, pois as receitas totais serão iguais aos custos totais. Nesse viés, o gestor passa a levar em consideração o custo de oportunidade, que no caso seria um valor que se abre mão ao tomar uma decisão.

Margem de contribuição

De acordo com Biazebete e Borinelli (2009), “a margem de contribuição representa a quantia que os produtos e serviços irão contribuir para o pagamento dos custos e despesas fixos e é apurada por meio do confronto da receita líquida com os custos e despesas variáveis”. A margem de contribuição unitária é a diferença entre preço unitário de venda e o custo unitário de produção.

2.6 CUSTOS DE PRODUÇÃO

Segundo Vasconcellos e Garcia (2014, p.67), a produção é a transformação de fatores adquiridos pela empresa em produtos postos a venda. Diante disso, é notória a existência de uma esteira de produção, etapas para concepção de cada oferta de produto.

Os custos de produção se baseiam em fatores fixos e fatores variáveis de produção, nesse viés se apresenta os custos fixos atrelados aos produtos fornecidos no cardápio como salário dos funcionários, aluguel do espaço, contas de água, todos aqueles diretamente adicionados aos preços de todos os pratos não importando a quantidade produzida. Ainda, os custos variáveis se baseiam na quantidade produzida pelo restaurante.

3 METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada durante os meses de junho a julho de 2022, em um restaurante localizado no município de Ananindeua, no Estado do Pará. Sendo assim, a pesquisa será denominada como um estudo de caso, ao se referir a aplicação de métodos de custo do restaurante em questão.

Nesse viés, teve a abordagem estatística como descritiva pois visa evidenciar custos de refeições do restaurante fazendo-se o uso de tabelas e



descrevendo a linha de produção, como matéria-prima, mão de obra e processos a serem adotados até que haja o resultado final almejado. Marconi e Lakatos (2021 p. 123) explicam que a estatística pode ser vista como um método de análise pois se trata de um método de experimentos e provas.

Por conseguinte, foi uma pesquisa bibliográfica quanto aos procedimentos utilizados no levantamento de preços, haja vista que se buscou conhecer toda a estrutura e funcionamento do restaurante, visando o cálculo dos custos das refeições.

Nesse sentido, fez-se o uso de uma abordagem qualitativa, pois se trata de uma pesquisa de cunho sociológico que visa estudar como métodos de custo estão sendo aplicados em uma empresa do ramo alimentício e de como estão sendo calculado estes custos para que ao tabelar os preços o restaurante tenha bons rendimentos, de acordo com Gil (2019, p. 175) a pesquisa qualitativa permite que o pesquisador empregue valores e de que a realidade poderá ser vista por expectativas diferentes.

A pesquisa seguiu o método exploratório-descritivo visto que se faz o uso de procedimentos para coleta de dados, e irá buscar a comprovação e a comparação aplicadas a fenômenos sociológicos, econômicos e outros. Segundo Marconi e Lakatos (2021), o método exploratório-descritivo tem o intuito de descrever determinado fenômeno completamente.

4 APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS

A Tabela 1 permite conhecer a quantidade de produtos vendidos, o custo unitário de cada item, e o custo total aplicado sobre a venda de cada produto referente ao mês de agosto de 2021.

ITENS	UNIDADES /MEDIDAS	QUANTIDADE	CUSTO UNITÁRIO	CUSTO TOTAL
ARROZ	KG	60	R\$ 5,00	R\$ 300,00
FEIJÃO	KG	20	R\$ 8,00	R\$ 160,00
CARNE	KG	105	R\$ 40,00	R\$ 4.200,00
CALABRESA	KG	40	R\$ 20,00	R\$ 800,00
CAMARÃO	KG	20	R\$ 85,00	R\$ 1.700,00
FRANGO	KG	36	R\$ 20,00	R\$ 720,00
PEIXE	KG	40	R\$ 30,00	R\$ 1.200,00
SAL	KG	08	R\$ 1,20	R\$ 9,60
MANTEIGA	KG	09	R\$ 18,00	R\$ 72,00
AZEITE	LT	10	R\$ 30,00	R\$ 300,00



**Engajando ciência,
gestão e sociedade**

09 a 11 de novembro de 2021

PPAD
Programa de Pós-graduação em Administração

UNAMA
UNIVERSIDADE
DA AMAZÔNIA

ser
educacional

VINAGRE	LT	10	R\$ 2,15	R\$ 21,50
MOLHO SHOYO	LT	10	R\$ 5,00	R\$ 50,00
BATATA	KG	100	R\$ 10,00	R\$ 1.000,00
FARINHA	KG	20	R\$ 5,00	R\$ 100,00
CEBOLA	KG	20	R\$ 4,00	R\$ 80,00
TOMATE	KG	20	R\$ 5,00	R\$ 100,00
CHEIRO-VERDE	PCT	10	R\$ 10,00	R\$ 100,00
ALHO	KG	05	R\$ 16,00	R\$ 80,00
CEBOLINHA	PCT	20	R\$ 3,00	R\$ 60,00
MOLHO DE PIMENTA	EX	02	R\$ 80,00	R\$ 160,00

Tabela 1 – Levantamentos dos dados do restaurante em agosto de 2021.
Fonte: Elaborado pelos autores

Destaca-se a importância dos custos com matérias-primas seguem o padrão dos pratos que é oferecido pelo estabelecimento. De acordo com a tabela 1 apresentada, pode-se concluir que as matérias-primas mais custosas são as proteínas, que representam cerca de 50% do custo total de MP.

A matéria-prima é o principal elemento utilizado no processo produtivo do restaurante, é considerado um dos mais importantes, pois é essencial para o funcionamento do estabelecimento.

Tabela 2: Levantamento de custos indiretos do restaurante de agosto de 2021.

ITENS	UNIDADE/MEDIDAS	QUANTIDADE	CUSTO UNITÁRIO	CUSTO TOTAL
GARFOS	UM	15	R\$ 3,00	R\$: 45,00
COLHER GRANDE	UM	02	R\$ 15,00	R\$: 30,00
FACA DE COZINHA	UM	02	R\$ 30,00	R\$: 60,00
CONCHA	UM	02	R\$ 15,00	R\$: 30,00
FACAS	UM	15	R\$ 3,00	R\$: 45,00
COLHERES	UM	10	R\$ 3,00	R\$: 30,00
PRATOS	UM	30	R\$ 15,00	R\$: 450,00
COPOS	EX	02	R\$ 50,00	R\$: 100,00
JARRAS	UM	06	R\$ 25,00	R\$: 150,00



**Engajando ciência,
gestão e sociedade**

09 a 11 de novembro de 2021

PPAD
Programa de Pós-graduação em Administração

UNAMA
UNIVERSIDADE
DA AMAZÔNIA

ser
educacional

PALITO DE DENTE	EX	01	R\$ 25,00	R\$: 25,00
LENÇOS DE PAPEL	EX	03	R\$ 50,00	R\$: 150,00

Fonte: Elaborado pelos autores

Os custos indiretos não fazem parte diretamente da produção, mas são essenciais para o bom funcionamento do estabelecimento.

Tabela 3: Levantamento de custos fixos do restaurante de agosto de 2021.

ITENS	CUSTO TOTAL
GÁS DE COZINHA	R\$ 900,00
ALUGUEL	R\$ 3.500,00
LUZ	R\$ 3.000,00
ÁGUA	R\$ 150,00
MATERIAL DE LIMPEZA	R\$ 200,00
SERVIÇO DE SEGURANÇA	R\$ 300,00
SALÁRIOS	R\$ 8.000,00

Fonte: Elaborado pelos autores

Os custos fixos do restaurante são os gastos que permanecem constantes todos os meses, independente de aumentos ou diminuições na quantidade produzida e vendida, os custos fixos fazem parte da estrutura do negócio.

No ano 2000 foi criado o concurso Comida di Buteco com o intuito de expandir a cultura do país e valorização da cozinha “raiz”, no entanto, somente no ano de 2011 Belém passou a sediar o evento.

Em 2017 o restaurante Paladar Gi entrou no concurso e veio a ser o vencedor da etapa nacional no ano de 2019, com o petisco de croquete de pato no tucupi, com brusquetas de creme de pupunha. Todavia, foi no ano de 2018 que o restaurante lançou seu prato de maior sucesso e saída até os dias atuais, a “Kafta Marajoara” que envolve muitos ingredientes da culinária local garantindo ao estabelecimento o 2º lugar no concurso.



**Engajando ciência,
gestão e sociedade**

09 a 11 de novembro de 2021

PPAD
Programa de Pós-graduação em Administração

UNAMA
UNIVERSIDADE
DA AMAZÔNIA

ser
educacional

Sendo assim, devido grande sucesso do prato, o trabalho irá focar neste para a representação dos custos e seus cálculos até chegar em um determinador do preço de vendas de tal produto.

A Kafta Marajoara junta ingredientes únicos na culinária paraense, agregando todo o sabor e identidade, sendo assim foi mantido no cardápio e se tornou de útil importância o estudo e levantamento de seus custos de produção para chegar em um determinador comum se o valor agregado está sendo calculado corretamente.

Tabela 4: Custo da Refeição individualizado

ITENS	QUANTIDADE	CUSTO
CARNE MOÍDA	350g	R\$ 5,58
CREME DE CEBOLA	50g	R\$ 2,23
SAL	30g	R\$ 0,03
PIMENTA DO REINO	30g	R\$ 0,60
ALHO	50g	R\$ 0,80
QUEIJO DO MARAJÓ	150g	R\$ 5,34
CASTANHA DO PARÁ	50g	R\$ 2,05
TUCUPI	100ml	R\$ 0,54
PIMENTA DE CHEIRO	50g	R\$ 0,37
LEITE	100ml	R\$ 0,48
AZEITE EXTRA VIRGEM	50ml	R\$ 1,50
JAMBU	01 unid	R\$ 0,50

Fonte: Elaborado pelos autores

Tendo em foque o prato da Kafta Marajoara, foi necessário a aplicação do método de margem de contribuição, com o levantamento do custo unitário de produção e preço unitário de venda. Sendo assim, ao ser somado todos os custos para produção, o prato totalizou no valor médio de R\$20,02, não considerando os custos fixos e custos indiretos.

O prato tem um preço de venda unitário de R\$25,90, no entanto, para chegar a tal determinante, a proprietária não definiu um método de custeio direcionado. Portanto, ficou claro a necessidade da aplicação da contabilidade e do cálculo de custeio por absorção para definir o lucro ou prejuízo do restaurante.

Sendo o preço unitário de venda no valor de R\$25,90 e o custo unitário de produção no valor de R\$20,02, a margem de contribuição unitária totalizou em R\$5,88 de lucro para o restaurante fora os custos fixos e custos indiretos.



Analisando o período do concurso no ano de 2018, considerando do dia 13 de abril a 06 de maio foram vendidos a média de 217 pratos. Ao final totalizou-se a um valor de R\$1.275,96 de margem de contribuição total.

O preço de venda é composto pela margem desejada somada aos custos e despesas variáveis da fabricação do produto. O restaurante deve ter também bem definido a margem de lucro desejada, mas que seja condizente com o mercado, para isso é preciso estudar a localidade e o público ao qual o estabelecimento atende, quando a poder aquisitivo.

Vale ressaltar ainda que os custos com impostos não devem ser esquecidos e incluídos no valor final do produto, a fim de que o restaurante não tenha prejuízo. No entanto, o restaurante em análise não utiliza de um método definido para tal formulação do preço final de comercialização, mas faz uso de ferramentas importante, como levantamento de ingredientes utilizados, a quantidade de porções geradas, e despesas indiretas, impostos, funcionários e desgastes de equipamentos.

5 CONCLUSÃO

A pesquisa teve como principal objetivo evidenciar a formação dos custos e conseqüentemente os preços das comidas comercializadas no restaurante, dando foco também ao prato mais comercializado no restaurante, visando mostrar a importância da contabilidade na formação de preços.

Os métodos para cálculo de custo têm como principal fator de importância o auxílio aos negócios, objetivando a promoção, tanto do desenvolvimento econômico quanto social do negócio.

O método de custeio são ferramentas utilizadas pelas empresas buscando agregar ao preço de venda os seus custos de fabricação, fazendo com que dessa forma evite prejuízos.

Foi realizada uma pesquisa exploratório-descritivo, a fim de obter maiores informações sobre o estabelecimento em questão, com o método aplicado, que visou estudar os custos que estavam sendo utilizados no restaurante.

Neste sentido, foi compreendido quais eram os custos diretos, os custos indiretos e as despesas deste restaurante, bem como as suas proporções no faturamento mensal. Para isso, foi necessário realizar um levantamento de todos os itens de custos e entender qual a sua influência no faturamento.

Desta forma, se faz necessário que o estabelecimento adota um sistema de custeio por absorção, para que possa ser observado os pontos em que ocorra o lucro do restaurante.



Engajando ciência, gestão e sociedade

09 a 11 de novembro de 2021

XII CODS
COLÓQUIO ORGANIZAÇÕES,
DESENVOLVIMENTO & SUSTENTABILIDADE



Deste modo, para ter uma boa lucratividade, é necessário mapear os custos e conhecer o estabelecimento, ajustando os pontos que ocasionam desperdícios e geram uma diminuição na lucratividade. Com isso, foi necessário classificar os custos, para depois aplicá-los a realidade neste ramo empresarial.

Foi utilizado, como ferramenta de pesquisa, uma conversa com os proprietários para o levantamento das quantidades de produtos comprados e utilizados na refeição. Os dados obtidos foram analisados de forma qualitativa, de modo que foram obtidos resultados e por ser uma pesquisa de cunho sociológico visando estudar os métodos de custo.

Por meio deste estudo pôde-se constatar que a contabilidade e os métodos de custeio são ferramentas importantes, capazes de transformar e melhorar positivamente a realidade da empresa, buscando rentabilidade ao negócio.

Dentro da amostra pesquisada constatou-se que o restaurante não usa de um método de custeio, apenas faz o levantamento das despesas e adequa para impor um preço de venda. Essa falta de conhecimento técnico talvez estivesse impedindo o sucesso organizacional do restaurante, por não conhecerem técnicas e ferramentas adequadas para observar, analisar e tirar conclusões do mercado em que estão situados.

Todavia, foi constatado que ao aplicar esse cálculo que estava sendo feito, o restaurante não estava gerando prejuízo, estava tendo lucro mesmo assim nas suas vendas.

Este trabalho deve fomentar a iniciativa de novos estudos relacionados à importância da aplicação de métodos de custeio para tabulação de preço de produtos, bem como para promover projetos que auxiliam empresários nessa área do mercado.

Diante dos resultados demonstrados e das respectivas análises é possível afirmar que os objetivos propostos para este estudo foram atingidos satisfatoriamente em sua totalidade, uma vez que a amplitude do tema central e as inúmeras variáveis existentes que não foram intencionalmente abordadas constituem elementos importantes e passíveis de serem explorados sob outros aspectos em estudos futuros.

Acrescenta-se, ainda, a necessidade premente da ampliação dos recursos oferecidos e o aumento de estudos nessa área de conhecimento, de modo a atender o maior número possível de empresários que carecem desse tipo de aporte.

Assim, recomendam-se novos estudos relacionados ao estudo de métodos de custeio, visando beneficiar empresários que necessitem desse aporte, uma vez que é importante verificar de maneira mais aprofundada como ocorre o processo de estímulo à economia local.



Deve-se também estudar a relação existente entre a linha de empresários, abordando as dificuldades enfrentadas pela sua contabilidade na gestão de seus empreendimentos, assim como as expectativas quanto aos seus negócios para o futuro.

Tais recomendações para estudos futuros são relevantes em virtude da importância que a contabilidade tem dentro de uma empresa, de forma que tenha um planejamento de crescimento futuro e competitividade no mercado.

REFERÊNCIAS

VASCONCELLOS, M. A. S; GARCIA, M. E. **Fundamentos da economia**. 5. Ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021.

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de custos**. 11 ed. São Paulo: Editora Atlas, 2018.

CREPALDI, Silvio Aparecido; CREPALDI, Guilherme Simões. **Contabilidade Gerencial: Teoria e prática**. 8 ed. São Paulo: Editora Atlas, 2017.

RIBEIRO, Osni Moura. **Contabilidade de Custos**. 5 ed. São Paulo: Editora Saraiva, 2018.

SANTOS, Joel José dos. **Análise de custos Manual de Contabilidade e Análise de Custos**. 7 ed. São Paulo: Editora Atlas, 2017.

BIAZEBETE, Célia Martelli; BORINELLI, Márcio Luiz. **APLICAÇÃO DOS MÉTODOS DE CUSTEIO VARIÁVEL, POR ABSORÇÃO E PLENO NO SEGMENTO DE SERVIÇOS PÚBLICOS: UM ESTUDO DE CASO EM UM RESTAURANTE DE INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR**. Fortaleza, CE, Brasil, 03 a 05 de novembro de 2009. Disponível em <https://anaiscbc.emnuvens.com.br/anais/article/view/1144>. Acesso em: 20 mai. 2021.